

SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	
FICHA TECNICA PRODUCTO QUESO DE CABRA CON PIMENTÓN EN CORTEZA	+/- 0,480
KGR	Fecha:30/8/2017
	Página 1 de 1

1, INFORMACION DEL PROVEEDOR

Nombre de la Empresa	PASTOVELIA; S.L.
Dirección o Razon Social	AVDA. DE EXTREMADURA S/N PARC 18 10180 - VALDEFUENTES CÁCERES - ESPAÑA
TELEFONO // FAX	0034 927 386 343
CONTACTO PERSONAL RESPONSABLE DE CALIDAD	SANTIAGO PAJUELO BATISTA TLFN / FAX 0034 678 692 383 / 0034 927 386 343 E-MAIL: comercial-s@pastovelia.es
CONTACTO PERSONAL RESPONSABLE DE ADMINISTRACION	MARISA MORGADO SUERO TLFN / FAX 0034 927 386 343 E-MAIL: administracion@pastovelia.es
REGISTRO SANITARIO Nº	15.00537/TO CE

2 . PRODUCTO

TIPO DE QUESO	QUESO DE LECHE DE CABRA
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DE CABRA MADURADO
MARCA DEL QUESO	PASTOVELIA
REFERENCIA PROVEEDOR	
NUMERO DE CODEX	
PESO	NETO VARIABLE X

3 . INGREDIENTES

MATERIAS PRIMAS (Nombre y número E)	%	Número E	Categoria	Pais de origen
LECHE				
Cabra Vaca Oveja	97,93%			España
X				
Cruda Termizada Pasterizada	pasterizada			
X				
FERMENTOS LACTICOS	0,515			Alemania
SAL	1,5			España
x				
Mineral Marina				
CLORURO CALCICO	0,02	E-509	Coadyudante alimentario	España
COAGULANTE				
animal vegetal microbiologico	0,015			Dinamarca
X				
Pimentón en corteza	0,01			España

4 . INFORMACION NUTRICIONAL

	Contenido en 100 grs de producto		
Energia KJ Kcal	1788kJ/100g		427 Kcal/100g
Proteinas	23,00 g/100g		
Grasas	38 g/100g		
de las cuales saturadas	10,60 g/100g		
Carbohidratos	0,54 g/100g		
de los cuales azucares	0,01g/100g		
Lactosa	0,2 g/100 g		
Fibra	0,18 g/100g		
Sodio	0,61 g/100 g		
Sal	1,32g/100g		
Vitaminas	Vitamina A	247 ug	
	Vitamina B1		
	Vitamina B2		
	Vitamina C		
	Vitamina D	201 ug	
Minerales			
	Calcio	784 mgr	
	Fosforo	457 mgr	
	Potasio	74,4 mg	

5 . ESPECIFICACIONES QUIMICAS

	Valor normal medido	maximo	minimo	metodo
HUMEDAD %	35,3 % g/100 gr	50 g /100 g	30 g/100 g	PEQ002
GRASA TOTAL %	38,00 g/100 g	40 g/100g	30 g/100g	PE-Q004
GRASA EN MATERIA SECA %	56,9 g/100g	75,00 g/100 g	50 g/100g	PEQ005
CENIZAS %	4,32 g/100 g	5,0 g/100g	3,7 g/100 g	PNT-FQ_05
SAL %	1,32 g/100 g	1,8 g/100 g	1,25 g/100 g	PEI450
pH	5,2	5,4	5	
Aw	0,91	0,94	0,9	PEQ293
OTROS				

6 . ESPECIFICACIONES BACTERIOLOGICAS

	Objetivo	Maximo aceptado	Metodo
Coliformes (30°C)			
E.Coli	<1x10	<1x10 ²	PEM104
Mohos	<10	<1x10 ²	PEM107
Levaduras	<10	<1x10 ²	PEM107
Staphylococcus Aureus	<1x10	<1x10 ²	PEM105
Enterococcus			
Salmonella	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	PEM6111
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	PEM3112
Otros			

7 . DESCRIPCION ORGANOLEPTICA

	Normal
Apariencia	Queso blanco . aspecto de suavidad y frescor
Cuerpo y textura	Bien formado y textura ciega y tierna, suave en boca
Olor y sabor	ligeramente caprino y sabor a nuez, suave con cierto aroma a pimentón
Otros	

8 . INFORMACION DE ALERGENOS

Ingredientes	Presencia en el producto			Presencia en la fabrica		
	SI	NO	?	SI	NO	?
Proteina de leche	X			X		
Lactosa	X			X		
huevo de gallina		X		X		
proteina de soja		X			X	
aceite de soja		X			X	
Gluten (trigo,cebada,etc)		X			X	
Mostaza		X			X	
Pescados		X			X	
Crustaceos		X			X	
Mariscos		X			X	
Nueces		X			X	
Aceite de nueces		X			X	
Apio		X			X	
Cacahuete		X			X	
Aceite de cacahuete		X			X	
sesamo		X			X	
Aceite de sesamo		X			X	
Sulfitos>10ppm(E220/E227)		X			X	
Altramuz		X			X	
Moluscos		X			X	
Sacarosa		X			X	
Ternera		X			X	
Cerdo		X			X	
Pollo		X			X	
Gelatina		X			X	
Maiz		X			X	
Fructosa		X			X	
Levadura		X			X	
Cacao		X			X	
Glutamato(MSG)		X			X	
Tartracina (E-102)		X			X	
Acido benzoico (E210/E213)		X			X	
Parabenzoato (E214/E219)		X			X	
Acido Sorbico (E200/E203)		X			X	
Colorantes (E110/E122/E123/E124/E151)		X			X	
Canela		X			X	
Vainilla		X			X	
Cilantro		X			X	
Umbelliferas		X			X	
Legumbres		X			X	
Vegetales secos		X			X	
Elemento GMO		X			X	
Derivado de GMO		X			X	
Antioxidantes (E320/E321)		X			X	
Otros		X			X	

9 . PROPIEDADES FISICAS

Bloque de queso							
Peso Neto +/- 0,480 kg				Peso bruto +/- 0,480 kg			
Descripcion de materiales	Composicion de materiales	Peso (gr)	L (mm)	A (mm)	H (mm)	D (mm)	Vol (cm ³)
		480 gramos			60	80	80
Loteado	Dia juliano, gui3n, dos 3ltimas cifras de a3o, referencia producto (165-153)						
EAN code							
Porci3n							
Peso Neto :				Peso bruto :			
Etiqueta (Peso fijo)			SI	NO			
Descripcion de producto	Composicion de materiales	Peso (gr)	L (mm)	A (mm)	H (mm)	D (mm)	Vol (cm ³)
EAN code							

10 . LOGISTICA Y EMBALAJE

Etiqueta (Peso fijo)	SI	NO	NO	SI	PORCION	NO	cuarto
Tipo de embalaje			caja cart3n				
Medida de la caja			44,5x23,5x12				
Peso de la caja			320 gr				
N3mero de piezas por caja			6				
N3mero de cajas por fila			7				
N3mero de cajas por palet			70				
Dimensiones del palet			80x 120 cm				
Codigo EAN de la caja							

11 . TRANSPORTE Y CONDICIONES DE ALMACENAJE

Modo de transporte	Cami3n frigorifico
Temperatura durante el transporte	4-8°C
Temperatura de almacenaje	Conservar en sitio fresco

12 . VIDA UTIL

	Pieza entera	Dias	Cu3as	cuartos
Consumo preferente	395			
Fecha de consumo	395			
Consumo despues de la fecha de expedici3n	365			

13 . LEGISLACI3N APLICABLE

- Reglamento 853/2004
- Reglamento 2073 / 2005 y su modificaci3n: Reglamento 1441/2007
- Reglamento 1169/2011
- Real Decreto 1113/2006 Normas de Calidad de QUESOS, y su modificaci3n Real Decreto 818/2015
- Real Decreto 262/2011
- Reglamento 1881/2006

14 . POBLACI3N DE DESTINO

Para consumo por el p3blico en general, excepto los al3rgicos a la LECHE y DERIVADOS L3CTEOS